


 <p>PUNTO MARE s.r.l. Via Parri n°4 50051 Castelfiorentino (FI)</p>	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p>	<p>Rev. 03 del 18/08/2025</p>
--	--	-------------------------------

DENOMINAZIONE PRODOTTO	PAELLA										
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	PREPARAZIONE ALIMENTARE CONGELATA										
INGREDIENTI	<p>Riso precotto (riso, acqua, olio di semi di girasole, curcuma); cozza atlantica con guscio; pomodoro; gambero rosso indopacifico sgusciato (gambero, acqua, stabilizzanti: E451, E452; antiossidante: E223 metabisolfito di sodio); piselli; code di gambero indopacifico con guscio (gambero 80%, acqua, umidificante: E451, conservante: E223 metabisolfito di sodio); cozza cilena sgusciata precotta (cozza, acqua); calamaro patagonico; peperone; totano australe (totano australe, antiossidanti: E330, E331, acqua, sale, aromi); porro; cipolla; acqua; gambero indopacifico sgusciato (gambero, sale, stabilizzante: E451, antiossidante: E223 metabisolfito di sodio, correttori di acidità: E330, E331); porro; cipolla; brodo di pesce (sale, maltodestrina, farina di pesce 9%, estratto di lievito, cipolla, fruttosio, olio di oliva, spezie, acqua); sale; maltodestrina; paprica dolce; peperone forte. Può contenere cereali contenenti glutine.</p>										
PESO NETTO	6 kg										
CODICE EAN	/										
MODALITA' DI UTILIZZO	<p>Da consumarsi previa cottura. Versare in una padella antiaderente ½ bicchiere di acqua calda, 2 cucchiaini di olio e, dopo aver scaldato bene, aggiungere il prodotto e cuocere per 8 minuti a fuoco vivo.</p>										
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	<p>Conservare il prodotto fino alla data di scadenza a -18° C, oppure 1 mese a -12° C, 1 settimana a -6° C, 3 giorni nello scomparto del ghiaccio, 24 ore nel frigorifero. Una volta scongelato non ricongelare e consumare entro 24 ore.</p>										
CONSERVABILITA'	<p>18 mesi dalla data di produzione. Minima garantita: 6 mesi</p>										
LOTTO	<p>Il lotto indicato in etichetta è ottenuto da: N° settimana/giorno della settimana (A,B,C,D,E)/anno</p>										
FORMATO E PACKAGING	<p>Cartoni da 6 kg peso netto. Prodotto da vendersi a peso. Sacchetto interno LDPE 04 – Raccolta plastica</p>										
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table> <tr> <td>Carica Microbica Totale (CMT)</td> <td><10⁶UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td><10²UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Coliformi Totali</td> <td><10³UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>assente in 25 g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>assente in 25 g</td> </tr> </table>	Carica Microbica Totale (CMT)	<10 ⁶ UFC/g	E. coli	<10 ² UFC/g	Coliformi Totali	<10 ³ UFC/g	Listeria monocytogenes	assente in 25 g	Salmonella spp	assente in 25 g
Carica Microbica Totale (CMT)	<10 ⁶ UFC/g										
E. coli	<10 ² UFC/g										
Coliformi Totali	<10 ³ UFC/g										
Listeria monocytogenes	assente in 25 g										
Salmonella spp	assente in 25 g										

<div></div> <div>PUNTO MARE s.r.l. Via Parri n°4 50051 Castelfiorentino (FI)</div>	<div>SCHEMA TECNICA DI PRODOTT</div>	Rev. 03 del 18/08/2025																																													
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTT	Energia Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	411 kJ/98 kcal 3,4 g 0,8 g 7,9 g 2,1 g 8,9 g 0,85 g																																													
DICHIARAZIONI	<p>Il prodotto è conforme a quanto previsto dal Reg. CE n. 853/2004.</p> <p>Il prodotto non contiene o deriva da organismi geneticamente modificati (OGM) in accordo con il Reg. CE n. 1829/2003 e del Reg. CE n. 1830/2003</p> <p>Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti ai sensi del D.Lgs 30 gennaio 2001 n. 94 che attua le Direttive CE 1999/2/CE e 1999/3/CE</p>																																														
ALLERGENI E CROSS CONTAMINATION	<table><thead><tr><th>ALLERGENE</th><th>P</th><th>CC</th></tr></thead><tbody><tr><td>Cereali contenenti glutine</td><td></td><td>X</td></tr><tr><td>Crostacei e derivati</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Uova e derivati</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Pesce e derivati</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Arachidi e derivati</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Soia e derivati</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Latte e derivati</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Lupini e derivati</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Frutta a guscio e derivati</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Sedano e derivati</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Molluschi e derivati</td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Senape e derivati</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Semi di sesamo e derivati</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Anidride solforosa e solfiti</td><td>X</td><td></td></tr></tbody></table>		ALLERGENE	P	CC	Cereali contenenti glutine		X	Crostacei e derivati	X		Uova e derivati			Pesce e derivati	X		Arachidi e derivati			Soia e derivati			Latte e derivati			Lupini e derivati			Frutta a guscio e derivati			Sedano e derivati			Molluschi e derivati	X		Senape e derivati			Semi di sesamo e derivati			Anidride solforosa e solfiti	X	
ALLERGENE	P	CC																																													
Cereali contenenti glutine		X																																													
Crostacei e derivati	X																																														
Uova e derivati																																															
Pesce e derivati	X																																														
Arachidi e derivati																																															
Soia e derivati																																															
Latte e derivati																																															
Lupini e derivati																																															
Frutta a guscio e derivati																																															
Sedano e derivati																																															
Molluschi e derivati	X																																														
Senape e derivati																																															
Semi di sesamo e derivati																																															
Anidride solforosa e solfiti	X																																														
PRODOTT E CONFEZIONATO DA	PUNTO MARE s.r.l. Via I. Newton, 18 – 50051 Castelfiorentino (FI) IT D8S50 CE																																														